

# TERRACE

## Terrace Specials

### ANTIPASTI

RM

**Grilled prawn with arugula salad, lemon dressing, peach fruit, vanilla tomato, cucumber, ricotta mousse and pine nuts**

88

*Gamberi alla griglia con insalata di rucola, salsa al limone, pesca, pomodoro alla vaniglia, cetriolo, mousse di ricotta e pinoli*

**Italian baked oyster with garlic breadcrumb, parmesan butter, grilled lemon, pickled shallot, salsa verde and fresh salad**

125

*Ostrica italiana al forno con pangrattato all'aglio, burro di parmigiano, limone grigliato, scalogno sott'aceto, salsa verde e insalata fresca*

### ZUPPA

**Creamy spinach cream soup with sauteed mushroom, scallop, ricotta foam and grissini breadstick**

82

*Zuppa cremosa di spinaci con funghi saltati, capesante, spuma di ricotta e grissini*

### PIZZA

**Chicken Mortadella pizza with creamy pistachio paste, buffalo mozzarella, crushed pistachio nuts and arugula salad**

138

*Pizza con mortadella di pollo con pasta cremosa di pistacchio, mozzarella di bufala, pistacchi tritati e insalata di rucola*

### LE PASTE

**Squid ink spaghetti with fresh tomato, seafood sauce, prawn, mussel, squid, fresh basil and oregano**

125

*Spaghetti al nero di seppia con pomodoro fresco, salsa di frutti di mare, gamberi, cozze, calamari, basilico fresco e origano*

**Red cabbage risotto with seared scallop, garden vegetable, semi dried tomato, green peas and walnuts**

135

*Risotto al cavolo rosso con capesante scottate, verdure dell'orto, pomodoro semisecco, piselli e noci*

### MAIN COURSE

**Oven baked whole pomfret fish with white wine, fresh herbs, leek, potato, lemon, cherry tomatoes, olive and cappers**

206

*Pesce castagna intero al forno con vino bianco, erbe fresche, limone, pomodorini, olive e capperi*

**Gratin baked whole coral lobster, creamy potato, grilled lemon and fresh salad**

299

*Aragosta corallo intero gratinato al forno, patate cremose, limone grigliato e insalata fresca*